

64 OUNCE MARGATARTOR™
Model # MSB-64



FOR HOUSEHOLD USE ONLY
READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE
USING THIS UNIT!

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

IMPORTANT PRECAUTIONS

Appliance Specifications:

200 Watts / 120 Volts / 60 Hertz

Important Precautions to Remember:

- A. NEVER immerse the base or cord in water or the dishwasher.
- B. NEVER use near water.
- C. NEVER leave unit unattended if used near children.
- D. NEVER use a scouring pad, abrasive sponge or harsh cleaning products on this unit.
- E. NEVER use for anything other than what this item was originally intended.
- F. Avoid contact with moving parts.
- G. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, or in the event the appliance ever malfunctions.
- H. Keep out of reach of children.
- I. DO NOT OPEN THE LID while the unit is running.
- J. Unplug the unit from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
- K. This appliance is NOT A TOY.
- L. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS before operating this 64 OUNCE MARGARATOR™.

1. **Do not use outdoors, FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
2. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or unit in water.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the place of purchase or send back to company for repair or replacement as stated in this booklet in the warranty.

IMPORTANT SAFEGUARDS (Continued)

7. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. This may result in injuries.
8. Never place fingers or other utensils into feed or discharge areas.
9. The cord should be arranged so that it will not drape over the table or counter top in such a way where it can be pulled on by children. This should also reduce the risk of becoming entangled or tripping.
10. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the 64 OUNCE MARGARATOR™.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Before plugging your unit into the main electrical supply, make sure the voltage corresponds to that indicated on the maker's nameplate.
13. Extreme caution must be used when moving this appliance with liquids.
14. Always operate the 64 OUNCE MARGARATOR™ with lid in place.
15. A unit that is plugged into an outlet should not be left unattended.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 64 OUNCE MARGARATOR™. This margarita maker has the capacity and ability to add thirst-quenching fun to any occasion!

The 64 OUNCE MARGARATOR™ uses crushed ice or small ice cubes from your freezer. It not only makes fantastic margaritas, but can also mix up batches of your other favorite frozen drinks such as daiquiris and slushes for the kids! This machine is designed for kitchen or home bar use but can also be used in places such as:

- Family Rooms
- Dorm Rooms
- Offices
- Club Houses

Your 64 OUNCE MARGARITA AND SLUSH MAKER™ has a generous, 64 ounce clear mixing chamber and is ideal for small groups.

Note: The clear mixing chamber will actually hold more liquid but has been marked to allow for proper volume. Exceeding the amount will result in spillage.

The 64 OUNCE MARGARATOR™ is easy to use, just follow the step by step instructions on the following pages.

PRE USE PREPARATION AND ASSEMBLY

It is recommended to clean all parts after unpacking your 64 OUNCE MARGARATOR™. This will remove any production oils or packing debris. You are now ready to assemble your 64 OUNCE MARGARATOR™.

PRE-USE PREPARATION AND ASSEMBLY (Continued)**PARTS BREAKDOWN**

- A. Blending Chamber
- B. Motor Base
- C. Lid
- D. Drip Tray

After cleaning all parts, attach the Blending Chamber to the Motor Base. Place the Blending Chamber on top of the Motor Base in a slightly ajar fashion so the Blending Chamber slides down into the Motor Base (as shown below). Next, simply twist the Blending Chamber counter-clockwise so it firmly locks into position. Once this is done, the Blending Chamber should look perfectly aligned with the Motor Base.



Figure A

You are now ready to begin using your 64 OUNCE MARGARATOR!

USING YOUR 64 OUNCE MARGARATOR™

- A. Securely place the 64 OUNCE MARGARATOR™ on a level surface.
- B. Plug the power cord into an electrical outlet. The cord can be found on the bottom of the 64 OUNCE MARGARATOR™ by simply pulling open the green lid which houses the cord.
- C. Fill the unit with ice to the top of the Max Fill line.
- D. For Margaritas, pour 3 parts concentrated mix to 1 part Tequila. For a slushier mix, use less liquid. See the recipe section at the end of the booklet for more ideas.
- E. Place the lid on the unit.
- F. Turn the unit on by turning the side knob to the BLEND position. This will begin the slush process. Blend for about 7-10 minutes or to desired consistency.
- G. While the unit is still on, place a glass or a cup under the spigot and dispense the drink by turning the the spigot counter-clockwise. The included Drip Tray will protect against any dripping.
- H. Turn off the unit when desired consistency is achieved.

Remember: Always dispense with the 64 OUNCE MARGARATOR™ running!

CLEANING THE UNIT

1. Unplug the unit from the electrical outlet.
2. Dispense all remaining liquid from the unit through the spigot.
3. Detach the Blending Chamber from the Motor Base and rinse by pouring clean water into the chamber and dispensing through the spigot until clear. Wipe inside and out with a clean non-abrasive cloth or sponge. Dry with soft non-abrasive clean cloth.
4. Wipe the Motor Base with a wet non-abrasive cloth and towel dry again using a soft clean non-abrasive cloth to avoid scratching the surface.

Do not submerge the Blending Chamber or Motor base in water!

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE/REMEDY
The power not turning on.	Check the plug and make sure it is properly plugged into an outlet.
The mix is not dispensing.	Make sure the spigot area did not freeze and that the unit is in the "Blend" position.

RECIPE IDEAS

Use your imagination to create many different drinks with your 64 OUNCE MARGARATOR™. Below you will find a few recipes in addition to the Margarita recipe on page 4. You can adjust the ingredients to your particular taste, or create your own. Keep in mind that if you have a recipe for a drink made for '1' – your 64 OUNCE MARGARATOR™ has the capacity for eight 8 oz. drinks – so adjust your recipes accordingly.

Basic Margarita

1 cup tequila
3 cups margarita mix
Add 1.5 lbs. of ice (to Max Fill line), then add all ingredients.

Strawberry Mango Margarita

1 cup tequila
1 cup margarita mix
1 cup mango juice (carton in juice section of store)
*8 oz fresh strawberries (cut / quartered)
Salt rim of glasses (if desired)
Add 1.5 lbs. of ice (to Max Fill line), then add all ingredients.

*Strawberry margarita mix, or frozen strawberries can be substituted for fresh strawberries.

Strawberry Margarita

1 cup tequila
2 cups margarita mix
*8 oz strawberries (cut/quartered)
Salt rim of glasses (if desired)
Add 3 lbs. of ice (to Max Fill line) then add all ingredients.

Rum Slush

1 cup Light Rum (depending on taste)
6 ounces frozen lime juice (thawed)
6 ounces frozen lemon juice (thawed)
1 12 ounce can of your favorite citrus soda
Add 3 lbs. of ice (to Max Fill line), then add all ingredients.

Banana Daiquiri

1 cup Light Rum (depending on taste)
1 cup triple sec
1 banana (cut approx. 1 inch size)
6 ounces frozen lime juice (thawed)
½ cup sugar
6 ounces citrus soda (of your choice)
Optional: cherries – top each glass with a cherry
Add 3 lbs. of ice (to Max Fill line), then add all ingredients.

You can also use your 64 OUNCE MARGARATOR™ to make fruit juice and soda based slushes. Simply pick your favorite juice or non-diet soda, add ice, and watch as the 64 OUNCE MARGARATOR™ does the rest!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Especificaciones del aparato:

200 Vatios / 120 Voltios / 60 Hertz

Precauciones importantes a recordar:

- A. NUNCA sumerja la base o el cable en agua o en el lavaplatos.
- B. NUNCA lo utilice cerca del agua.
- C. NUNCA deje el aparato desatendido si se utiliza cerca de niños.
- D. NUNCA utilice un estropajo, una esponja abrasiva o productos de limpieza duros en este aparato.
- E. NUNCA lo utilice para fin distinto que para el que se ha destinado originalmente.
- F. Evite el contacto con las partes móviles.
- G. NO haga funcionar este aparato con el cable o el enchufe dañados o en el caso de que el aparato presente fallos de funcionamiento.
- H. Manténgase fuera del alcance de los niños.
- I. NO ABRA LA TAPA mientras el aparato está funcionando.
- J. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Retire el enchufe de la toma de corriente sujetando por la clavija. Nunca tire o retuerza el cable para desenchufar el aparato.
- K. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
- L. Este aparato no está hecho para ser utilizado por niños o personas enfermas sin supervisión.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre se deben seguir una serie de medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES antes de utilizar este BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™.

1. No lo utilice en el exterior, ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
2. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se conecta a una toma de corriente polarizada de una sola forma. Si la clavija no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente alterar la clavija de ninguna manera.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en el agua.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o estos estén cerca.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de montar o desmontar el aparato y antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o si el aparato ha sido dañado de alguna forma. Devuelva el aparato a su lugar de compra o devuélvalo al fabricante para su reparación o sustitución según lo indicado la garantía.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (Continuación)

7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios. Podría provocar lesiones físicas.
8. Nunca ponga los dedos u otros utensilios en zonas de alimentación o descarga.
9. El cable debe ser colocado de forma que no quede colgando sobre la mesa o la encimera de forma que puedan tirar de él los niños. Esto reducirá también el riesgo de enredarse o tropezarse.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras bate para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™.
11. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico o un horno caliente.
12. Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico principal, asegúrese de que la tensión corresponde a la indicada en la placa del fabricante.
13. Debe tener extrema precaución al desplazar este electrodoméstico con líquidos.
14. Utilice siempre la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ con la tapa colocada en su sitio.
15. Un aparato conectado a una toma de corriente no debe quedar desatendido.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™. ¡Esta batidora para hacer cócteles tiene la capacidad y la posibilidad de añadir diversión para quitar la sed en cualquier ocasión!

La BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ La batidora para cócteles se usa con hielo picado o pequeños cubitos de hielo de su congelador. ¡No sólo hace fantásticos cócteles como margaritas, sino que también puede mezclar los ingredientes de otras de sus bebidas refrescantes favoritas, como daiquiris y granizados para los niños! Este aparato está diseñado para la cocina o para el bar casero pero puede ser también utilizado en lugares como:

- Salones Familiares
- Habitación de residencia de estudiantes
- Oficinas
- Clubes

La BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ tiene un amplio vaso transparente para batir de 64 onzas y es ideal para poca gente.

Nota: El vaso transparente para batir puede contener más líquido pero se ha marcado el volumen adecuado. En caso de superarlo, el contenido se derramará.

La BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ es fácil de usar, sólo siga las instrucciones de las siguientes páginas paso a paso.

PREPARATIVOS ANTES DE SU USO Y MONTAJE

Se recomienda limpiar todas las piezas tras desempaquetar la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™. Esto eliminará cualquier aceite de producción o restos de empaquetado. Ahora ya puede montar la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™.

PREPARATIVOS ANTES DE SU USO Y MONTAJE (Continuación)

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS



- A. Vaso
- B. Base motor
- C. Tapa
- D. Bandeja de goteo

Después de limpiar todas las partes, una el vaso a la base motor. Coloque el vaso en la parte superior de la base motor de forma que quede ligeramente entreabierto, para que el vaso se deslice hacia abajo en la base motor (como se muestra a continuación). Después, simplemente gire el vaso en sentido contrario al de las agujas del reloj de modo que encaje firmemente en su sitio. Una vez hecho esto, el vaso debe estar perfectamente alineado con la base motor.



Figura A

¡Ahora está preparado para comenzar a utilizar la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™

USO DE LA BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™

- A. Coloque la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ de manera segura sobre una superficie plana.
- B. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Encontrará el cable en la parte inferior de la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™, simplemente abriendo la tapa verde que alberga el cable.
- C. Llene el aparato con el hilo hasta la parte superior de la línea de Llenado Máximo.
- D. Para hacer Margaritas, mezcle 3 partes de concentrado por 1 porción de Tequila. Para una mezcla más granizada, utilice menos líquido. Véase la sección de recetas, al final del folleto para obtener más ideas.
- E. Coloque la tapa sobre el aparato.
- F. Encienda el aparato girando el mando a la posición de BATIR. Se iniciará el proceso de granizado. Mezcle durante 7-10 minutos o hasta obtener la consistencia deseada.
- G. Mientras el aparato está encendido, coloque un vaso o una copa bajo la espita y recoja la bebida girando el grifo en sentido contrario al de las agujas del reloj. La bandeja de goteo incluida protegerá de cualquier goteo.
- H. Apague el aparato cuando alcance la consistencia deseada.

Recuerde: ¡Recoja la bebida siempre con la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ en funcionamiento!

LIMPIEZA DEL APARATO

1. Desenchufe el aparato de la toma eléctrica.
2. Retire el resto de líquido del aparato por la espita.
3. Separe el vaso de la base motor y enjuáguelo vertiendo agua limpia en el vaso y echando el agua por la espita hasta que quede limpio. Limpiar por dentro y por fuera con un paño o esponja no abrasiva. Seque con un paño limpio suave, no abrasivo.
4. Limpie la base del motor con una tela húmeda no abrasiva y seque de nuevo usando un paño no abrasivo para evitar rayar la superficie.

¡No sumerja el vaso de batir ni la base motor en agua!

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
La corriente no funciona.	Revise la clavija y asegúrese de que está correctamente enchufado a la toma.
La mezcla no sale.	Asegúrese de que la zona de la espita no se ha congelado y que el aparato se encuentra en la posición de "Batir".

IDEAS PARA RECETAS

Use su imaginación para crear diferentes bebidas con la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™. A continuación encontrará algunas recetas, además de la receta para hacer Margaritas en la página 4. Puede adaptar los ingredientes a su gusto o crear los suyos propios. Tenga en cuenta que si usted tiene una receta para una bebida hecha para '1' – la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ tiene capacidad para bebidas de unos 200 ml - por lo que tiene que adaptar sus recetas.

Margarita Básico

1 taza de tequila

3 tazas de mezcla de margarita

Añada aprox. ½ kg de hielo (hasta la línea de llenado al máx.), después añada todos los ingredientes.

Margarita de Fresa y Mango

1 taza de tequila

1 taza de margarita batida

1 taza de zumo de mango (en caja en la sección de zumos de la tienda)

*Unos 200 gr de fresas frescas (cortadas en dos/ cuatro partes)

Sal al borde del vaso (si se desea)

Añada aprox. ½ kg de hielo (hasta la línea de llenado al máx.), después añada todos los ingredientes.

*La margarita de fresa batida o de fresas congeladas se puede sustituir por fresas frescas.

Margarita de Fresa

1 taza de tequila

2 tazas de mezcla de margarita

*Approx. unos 200 gr de fresas frescas (cortadas en dos/ cuatro partes)

Sal al borde del vaso (si se desea)

Añada aprox. 1,3 kg. de hielo (hasta la línea de llenado al máx.), después añada todos los ingredientes.

Granizado de Ron

1 taza de ron ligero (dependiendo del gusto)

Aprox. unos 200 ml de zumo de lima congelado (descongelado)

Aprox. unos 200 ml de zumo de limón congelado (descongelado)

Unos 33 ml de de cítricos de su refresco favorito.

Añada aprox. 1,3 kg. de hielo (hasta la línea de llenado al máx.), después añada todos los ingredientes.

Banana Daiquiri

1 taza de ron ligero (dependiendo del gusto)

1 taza de triple seco

1 plátano (corte aprox. Unos 25 mm de tamaño)

Aprox. unos 200 ml de zumo de lima congelado (descongelado)

½ taza de azúcar

Aprox. unos 200 ml de cítricos de soda (a su elección)

Opcional: cerezas- remate cada vaso con una cereza

Añada aprox. 1,3 kg. de hielo (hasta la línea de llenado al máx.), después añada todos los ingredientes.

También puede utilizar la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ para hacer zumos de frutas y refrescos granizados. Simplemente elija su zumo favorito o refresco no dietético, añada hielo y ¡vea que la BATIDORA PARA CÓCTELES Y GRANIZADOS DE 1,8L™ hace el resto!

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Spécifications Appareil :

200 Watts / 120 Volts / 60 Hertz

Précautions importantes à ne pas oublier :

- A. NE JAMAIS immerger la base ou le cordon dans l'eau, ni les mettre dans un lave-vaisselle.
- B. NE JAMAIS utiliser à proximité de l'eau.
- C. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance s'il est utilisé à proximité d'enfants.
- D. N'utilisez JAMAIS de tampon à récurer, d'éponge abrasive ou de produits de nettoyage agressifs avec cet appareil.
- E. NE JAMAIS utiliser dans un but autre que celui pour lequel il a été conçu.
- F. Evitez le contact avec les parties mobiles.
- G. NE PAS utiliser cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- H. Conservez hors de portée des enfants.
- I. N'OUVREZ PAS LE COUVERCLE lorsque l'appareil fonctionne.
- J. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer. Débranchez en saisissant la prise elle-même et en la retirant de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil, et ne le tordez pas le cordon.
- K. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
- L. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes invalides sans supervision.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des équipements électriques, les précautions élémentaires de sécurité doivent être suivies, notamment les points suivants :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS avant de faire fonctionner cette MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™.

1. **Ne pas utiliser à l'extérieur, POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.**
2. Cet appareil dispose d'une prise polarisée (une borne et plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est destinée à n'être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche d'une quelconque façon.
3. Pour éviter les électrocutions, n'immergez dans l'eau pas le cordon, la fiche ou l'appareil.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'y ajouter ou d'en retirer des éléments et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé. Ne pas le faire fonctionner en cas de dysfonctionnement ou s'il a subi une chute ou été endommagé de quelque manière. Retournez l'appareil au service de réparation autorisé le plus proche pour le faire examiner et réparer ou bien retournez-le au constructeur comme indiqué dans ce livret dans la garantie.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES (Suite)

7. Le constructeur de cet appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires supplémentaire. Ils présentent un risque de blessures.
8. Ne mettez pas les doigts, ni des ustensiles dans les zones de chargement et de sortie.
9. Le cordon doit être disposé de façon à ce qu'il ne dépasse pas du rebord d'une table ou d'un plan de travail et ne puisse pas être tiré par des enfants. Ceci devrait également réduire les risques qu'ils s'étranglent ou trébuchent.
10. Gardez vos mains et les ustensiles hors du récipient lorsque l'appareil est en marche afin de réduire les risques de blessure grave ou d'endommager la MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™.
11. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
12. Avant de brancher votre appareil sur la prise de courant, assurez vous que la tension d'alimentation corresponde aux valeurs indiquées sur la plaque d'indication du constructeur.
13. Il convient d'être extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil et qu'il contient des liquides.
14. Faites toujours fonctionner la MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ avec le couvercle en position.
15. Lorsque l'appareil est branché sur une prise de courant, il ne doit pas être laissé sans surveillance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™. Cette machine à Margarita peut vous permettre d'épancher votre soif tout en vous amusant !

La MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ utilise de la glace pilée ou de petits cubes de glace de votre congélateur. Elle ne fait pas seulement de fantastiques Margarita mais vous permet de faire des mélanges à partir de vos boissons glacées favorites comme les daiquiris et les slushes pour les enfants ! Cette appareil est conçu pour être utilisé à la cuisine ou dans une cuisine américaine, mais peut également être utilisée dans d'autres endroits comme les :

- Salles de séjour
- Dortoirs
- Bureaux
- Foyers

Votre MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ dispose d'un récipient de mixage généreux de 64 onces (1,8 Kg) et est idéale pour les petits groupes.

Note : La chambre de mixage peut contenir d'avantage de liquide mais dispose d'une marque indiquant le volume adéquat. La remplir au-delà de cette marque provoquera un débordement.

La MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ est facile à utiliser, suivez simplement les étapes indiquées dans les instructions sur les pages suivantes.

PREPARATION A L'UTILISATION ET MONTAGE

Il est recommandé de nettoyer tous les éléments après avoir déballé votre MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™. Ceci permettra de faire partir toutes les graisses issues de l'assemblage et les débris des éléments d'emballage. Vous pouvez maintenant assembler votre MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™.

PREPARATION A L'UTILISATION ET MONTAGE (Suite)

REPRESENTATION



- A. Chambre de mixage
- B. Base moteur
- C. Couvercle
- D. Plateau d'égouttement

Une fois que vous avez nettoyé tous les éléments, attachez la chambre de mixage avec la base moteur. Placez la chambre de mixage sur la base moteur en laissant un petit espace de façon à ce que la chambre de mixage puisse glisser sur la base moteur (comme illustré ci-dessous). Faites ensuite simplement tourner la chambre de mixage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position. Une fois que ceci est fait, la chambre de mixage doit s'adapter parfaitement sur la base moteur et être bien alignée avec celle-ci.



Figure A

Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™!

UTILISATION DE VOTRE MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™

- A. Placez la MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ en sécurité sur une surface plane.
- B. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique. Le cordon se trouve en bas de la MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™, il suffit d'ouvrir le couvercle vert de son logement pour pouvoir y accéder.
- C. Remplissez l'appareil jusqu'à la marque de niveau maximal.
- D. Pour les Margarita, versez 3 mesures de mélange concentré pour une mesure de Tequila. Pour un mélange plus glacé, utilisez moins de liquide. Consultez le paragraphe des recettes à la fin de ce livret pour d'avantage d'idées.
- E. Remplacez le couvercle sur l'appareil.
- F. Mettez l'appareil en marche en tournant la molette située sur le côté sur la position MIXAGE [BLEND]. Ceci va faire démarrer le processus de mixage. Faites tourner l'appareil durant 7 à 10 minutes jusqu'à obtenir la consistance désirée.
- G. Lorsque l'appareil est toujours en marche, placez un verre ou un récipient sous le robinet et faites couler en tournant ce dernier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le plateau d'égouttement fourni évitera que la boisson ne se répande.
- H. Eteignez l'appareil une fois la consistance désirée obtenue.

N'oubliez pas : Faites toujours couler la boisson avec la MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ en train de fonctionner !

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Videz à l'aide du robinet tout le liquide restant dans l'appareil.
3. Détachez la chambre de mixage du bloc moteur et rincez en versant de l'eau propre dans la chambre et en la faisant s'écouler par l'orifice du robinet jusqu'à ce qu'elle sorte claire. Essuyez l'intérieur et l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive propre. Séchez avec un chiffon propre et doux non abrasif.
4. Essuyez la base moteur à l'aide d'un chiffon humide non abrasif puis séchez à nouveau avec un chiffon propre non abrasif afin d'éviter de rayer la surface.

N'immergez pas dans l'eau la chambre de mixage ou la base moteur !

DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE/REMEDE
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez l'état de la fiche et assurez-vous qu'elle soit bien enfoncée dans la prise.
Le mélange ne s'écoule pas.	Vérifiez que la zone du robinet ne soit pas gelée et que l'appareil soit bien en position "Mixage".

IDEES DE RECETTES

Utilisez votre imagination pour créer de nombreuses boissons différentes à l'aide de votre MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™. Vous trouverez ci-dessous quelques recettes en plus de celle de la Margarita qui figure à la page 4. Vous pouvez ajuster les ingrédients en fonction de vos goûts personnels ou bien créer vos propres recettes. N'oubliez pas que si vous avez une recette pour une boisson faite pour "1" – votre MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ a une capacité pour 8 verres de 8 onces (25cl) – pensez donc à ajuster les quantités en conséquences.

Margarita Standard

1 dose de tequila

3 doses de mélange à Margarita

Ajoutez 750g de glace (jusqu'à la marque de limite de remplissage), puis ajoutez tous les ingrédients.

Margarita Mangue - Fraise

1 dose de tequila

1 dose de mélange à Margarita

1 dose de jus de mangue (rayon des jus en brique de votre magasin)

*8 onces (250g) de fraises fraîches (coupées en quarts)

Salez le bord des verres (si vous le désirez)

Ajoutez 750g de glace (jusqu'à la marque de limite de remplissage), puis ajoutez tous les ingrédients.

*Du mélange à Margarita aux Fraises ou des fraises surgelées peuvent être utilisés à la place des fraises fraîches.

Margarita aux Fraises

1 dose tequila

2 doses de mélange à Margarita

*8 onces (250g) de fraises (coupées en quarts)

Salez le bord des verres (si vous le désirez)

Ajoutez 1,5 Kg de glace (jusqu'à la marque de limite de remplissage), puis ajoutez tous les ingrédients.

Slush Rhum

1 dose de rhum léger (en fonction de votre goût)

6 onces (160cl) de jus de citron vert surgelé (déglacé)

6 onces (160cl) de jus de citron surgelé (déglacé)

1 12 onces de votre soda favori

Ajoutez 1,5 Kg de glace (jusqu'à la marque de limite de remplissage), puis ajoutez tous les ingrédients.

Daiquiri Banane

1 dose de rhum léger (en fonction de votre goût)

1 dose de triple sec

1 banane (débitée en morceaux d'environ 2,5 cm)

6 onces (160cl) de jus de citron vert surgelé (déglacé)

½ dose de sucre

6 onces (160cl) de soda (de votre choix)

Option : cerises – surmontez chaque verre d'une cerise

Ajoutez 1,5 Kg de glace (jusqu'à la marque de limite de remplissage), puis ajoutez tous les ingrédients

Vous pouvez également utiliser votre MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ pour faire des jus de fruits et des sodas à base de slush. Choisissez simplement votre jus de fruit favori ou votre soda (non allégé), ajoutez de la glace et regardez la MACHINE A MARGARITA ET A SLUSH 64 ONCES™ faire le reste !

ENGLISH

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685

Customer Service

Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgielectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgielectrics.com and fill out the **Customer Service Inquiry** form and click the Submit button. A representative will contact you as soon as possible.

64 OUNCE MARGATARTOR™

Model # MSB-64
Limited Warranty

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. To obtain service under this warranty, return this unit to Nostalgia Products Group, LLC at the address above, shipping prepaid. You must also include a copy of the original receipt along with your name, address and phone number. Include a description of the defect along with the date you purchased the product.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.



Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685

Visit Us Online at
www.nostalgielectrics.com

©2009 Nostalgia Products Group LLC

Rev. 4/28/09
